

PAT-NO: JP02001078734A
DOCUMENT- JP 2001078734 A
IDENTIFIER:

TITLE: AMAZAKE (SWEET DRINK MADE FROM FERMENTED RICE) AND
ITS PRODUCTION

PUBN-DATE: March 27, 2001

INVENTOR-INFORMATION:

NAME COUNTRY
KAWAI, SACHIKO N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME COUNTRY
KAWAI SACHIKO N/A

APPL-NO: JP11254360

APPL-DATE: September 8, 1999

INT-CL (IPC): A23L002/38 , A23L001/10

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a novel completely new AMAZAKE capable of corresponding to various tastes, and to provide a method for producing the same.

SOLUTION: This AMAZAKE is obtained by mixing rice gruel with malted rice, fermenting the mixture, and then cooling the product at a lower temperature than the ordinary temperature. A compound AMAZAKE is obtained by mixing rice gruel with malted rice, fermenting the mixture, cooling the product at a lower temperature than the ordinary temperature, and then adding hot roasted rice cakes to the cooled AMAZAKE. The method for producing the AMAZAKE comprises a process for adding the malted rice to the rice gruel and fermenting the mixture in a heated state for a prescribed period, a process for cooling the fermented intermediate product at a lower temperature than the ordinary temperature, a process for roasting rice cakes to obtain the

roasted rice cakes, and a process for mixing the cooled intermediate product with the roasted rice cake in a hot state.

COPYRIGHT: (C) 2001, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2001-78734
(P2001-78734A)

(43) 公開日 平成13年3月27日 (2001.3.27)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テームコード [*] (参考)
A 2 3 L 2/38	1 0 2	A 2 3 L 2/38	1 0 2 4 B 0 1 7
1/10	1 0 2	1/10	1 0 2 4 B 0 2 3

審査請求 未請求 請求項の数 8 O L (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平11-254360

(22) 出願日 平成11年9月8日 (1999.9.8)

(71) 出願人 399054170

河合 幸子

愛知県名古屋市西区栄生二丁目25-11

(72) 発明者 河合 幸子

愛知県名古屋市西区栄生二丁目25-11

(74) 代理人 100095751

弁理士 菅原 正倫

Fターム(参考) 4B017 LG09 LL09 LP14

4B023 LE23 LK20 LP07

(54) 【発明の名称】 甘酒とその製造方法

(57) 【要約】

【解決課題】 斬新で多様な嗜好に対応できる全く新しい甘酒とその製造方法を提供する。

【解決手段】 米の粥に糀を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却した甘酒とする。また、米の粥に糀を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却するとともに、その中に熱い焼き餅を入れて、複合的な甘酒とする。製法としては、粥に糀を入れて所定の期間加熱状態で発酵させる工程と、その発酵した中間製品を常温より低い温度に冷却する工程とを含み、さらには餅を焼いて餅を作る工程と、その焼き餅を熱い状態で前記冷却された中間製品に混入する工程とを含む。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却したことを特徴とする甘酒。

【請求項2】 米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却するとともに、その中に熱い焼き餅を入れたことを特徴とする甘酒。

【請求項3】 米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却するとともに、その中に氷結体を固形状態で又は細分化して入れたことを特徴とする甘酒。

【請求項4】 米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却するとともに、その中に全部が甘酒の成分の氷結体又は一部に甘酒の成分を含む氷結体を固形状態で又は細分化して入れたことを特徴とする甘酒。

【請求項5】 米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却するとともに、その中に熱い焼き餅を入れ、また氷結体を固形状態で又は細分化して入れたことを特徴とする甘酒。

【請求項6】 米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却するとともに、その中に熱い焼き餅を入れ、また全部が甘酒の成分の氷結体又は一部に甘酒の成分を含む氷結体を固形状態で又は細分化して入れたことを特徴とする甘酒。

【請求項7】 粥に糍を入れて所定の期間加熱状態で発酵させる工程と、その発酵した中間製品を常温より低い温度に冷却する工程と、甘酒又は一部に甘酒の成分を含む液状体を凍らせて氷結体を作る工程と、その氷結体を固形状態で又は細分化して前記冷却された中間製品に入れる工程と、を含むことを特徴とする甘酒の製造方法。

【請求項8】 粥に糍を入れて所定の期間加熱状態で発酵させる工程と、その発酵した中間製品を常温より低い温度に冷却する工程と、餅を焼いて焼き餅を作る工程と、その焼き餅を熱い状態で前記冷却された中間製品に入れる工程と、甘酒又は一部に甘酒の成分を含む液状体を凍らせて氷結体を作る工程と、その氷結体を固形状態で又は細分化して前記冷却された中間製品に入れる工程と、を含むことを特徴とする甘酒の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、甘酒とその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】従来より、熱い状態で飲むのが甘酒であり、例えば夏の暑いときに熱い甘酒を飲むことはかえつ

て暑さを忘れさせるものとして、あるいは冬の寒いときに熱い甘酒を飲むことで体が温まるものとして、甘酒は古くから親しまれている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】このように甘酒といえは当然に熱いものであるが、今日の嗜好の多様性からすると、その単調さ故の陳腐化は否めず、他の飲料に好みに移ってしまう傾向もあり、甘酒の飲料に占める地位は必ずしも高くない。

【0004】この発明の課題は、斬新で多様な嗜好に対応できる全く新しい甘酒とその製造方法を提供することにある。

【0005】

【課題を解決するための手段及び発明の効果】この発明の甘酒は、米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却したことを特徴とする。また、これに氷結体を固形状態で又は細分化して入れること、特に全部が甘酒の成分の氷結体又は一部に甘酒の成分を含む氷結体を固形状態で又は細分化して入れることができる。また、米の粥に糍を混ぜて発酵させ、かつ常温より低い温度に冷却するとともに、その中に熱い焼き餅を入れたことを特徴とする。これに、さらに上述の氷結体、例えば全部が甘酒の成分の氷結体又は一部に甘酒の成分を含む氷結体を固形状態で又は細分化して入れることができる。

【0006】さらに製造方法としては、粥に糍を入れて所定の期間加熱状態で発酵させる工程と、その発酵した中間製品を常温より低い温度に冷却する工程とを含む。また、甘酒又は一部に甘酒の成分を含む液状体を凍らせて氷結体を作る工程と、その氷結体を固形状態で又は細分化して前記冷却された中間製品に入れる工程とを含ませることができる。さらには、餅を焼いて餅を作る工程と、その焼き餅を熱い状態で前記冷却された中間製品に入れる工程とを含むこともできる。

【0007】このように甘酒＝熱いもの、という常識を覆し、粥を発酵させかつ冷却して冷温の甘酒としたことで、例えば熱い夏に涼しい食感を得られ、飲料に対する嗜好の多様な状況でも、この斬新性により新たな嗜好、需要を創出することができ、飲料としての甘酒の地位が高まる。

【0008】さらに、その冷却された発酵物の中に、熱い焼き餅が混合された複合的な甘酒においては、低温の発酵液（冷甘酒）と熱い焼き餅とが、口の中で絶妙に溶け合い、冷たい中に熱いものがあるという、通常では味わえない不思議で斬新な食感が得られるとともに、冷甘酒（冷温甘酒）の液状の舌ざわりと、焼き餅の香ばしさが融合して、相乗的に深みのある味わいとなる。

【0009】また、氷結体を固形状態で又は細分化して入れることにより、その氷結体が冷甘酒を冷やし、冷温状態を保つ効果が得られ、またその氷結体を冷甘酒と

もに食することにより、清涼感はいっそう増加する。この氷結体は単純には水を凍させた単なる氷、あるいはこれを砕いた破碎氷、氷を削った搔き氷でもよいが、甘酒とは異なる所定の果汁（例えば柑橘類の場合は蜜柑汁、柚汁、レモン汁等）の氷結体、あるいはヨーグルトその他の乳製品の氷結体、若しくは薬味的な香辛料を含む氷結体（例えばショーガ汁等の氷結体）等、何らかの味が付いたいわばシャーベット状の氷結体を採用できる。それらの氷結体と冷甘酒を共に食することにより、冷たくかつ相乗的な食感が得られ、これまでにない斬新な甘酒となる。

【0010】氷結体として、別の意味で好ましいのは、全部が甘酒の成分の氷結体又は一部に甘酒の成分を含む氷結体であり、それを固形状態で又は細分化して入れ、甘酒氷結体入り冷甘酒とする。一部が甘酒の成分を含む場合とは、例えば甘酒を水その他で希釈したものを例示でき、また細分化は上述の水で説明したように破碎状、搔き氷状等を例示できる。そして、冷甘酒の中に更に甘酒の氷結体（いわば甘酒のシャーベットのなもの）が存在することで、冷温状態が維持されて涼しい食感が得られるとともに、氷結体が徐々に溶けていっても、冷温甘酒の濃度変化は無いか又は少なく、冷温甘酒のこくが保たれつつ、冷たさが維持される。

【0011】さらに、熱い焼き餅と氷結体とを組み合わせることにより、熱い焼き餅によって冷たい甘酒が生暖かくなならない。特に全部又は一部が甘酒の氷結体を入れれば、冷温甘酒、熱い焼き餅、そして甘酒氷結体の三者が融合し、冷たい中の焼き餅の熱さ、さらにその冷たさを際立たせ冷温甘酒のこくを保つ甘酒氷結体の相乗効果により、人知れぬ優美かつ斬新な食感が生じる。

【0012】

【発明の実施の形態】以下、この発明の実施の形態を例示的に説明する。製造方法の一例から説明すると、まず、白米でお粥を炊く。これに米糍を入れる。また、隠し味で塩と砂糖を入れる。これを60～80℃位に保持するために、湯煎する。具体的には、お粥に米糍を入れた鍋を、60～80℃位に保ったお湯の鍋（別の大きな鍋）の中に浸す（二重の鍋となる）。これで、半日くらいで仕上がる（発酵完了）。つまり発酵加熱時間は、例えば2～10時間、なかでも3～5時間くらいである。

【0013】その後、湯煎の鍋から取り出して、自然にさます。自然にさますために、1晩（約12時間くらい）放置し、常温にする。さらに、この粥に米糍を入れた発酵液を水でのぼす。望ましくはカルキ等を抜いた浄水等で希釈する。のぼしたものの（希釈した発酵液）を常温で1晩おき（または希釈した後直ちに）、さらに冷蔵庫等の冷却装置で冷やして1晩くらい保持し、例えば1

～15℃、なかでも5～10℃程度の温度範囲に冷却する。冷却時間は望ましくは5時間以上、とりわけ10時間以上が好ましく、そのように冷却しつつ、いわば寝かせることでまろやかな味となる。このような冷却甘酒をガラス、陶磁器等の容器に入れ、飲料に共する。飲食店であれば、客に提供する。

【0014】また、餅を適当な大きさに切り、これをオーブンその他の餅焼き装置で、ある程度の焦げ目ができる程度に焼き、その焼き上がった所定の高温の焼き餅（例えば30～90℃、なかでも50～80℃に熱いもの）又はそのような高温に保持した若しくは加熱処理した焼き餅を、前述の冷却された発酵液（冷甘酒）に適数混入する。その数は1又は2個以上で、例えば混入される側の冷却発酵液（冷甘酒）に対する体積比で言えば、冷却発酵液：焼き餅＝100：1～100：50程度（特に100：5～100：10程度）が好ましい。また焼き餅の形態は、所定厚みの円板状、四角その他の多角形板状、又は球状、さいころ状、三角錐状、その他各種の立体形状の焼き餅を採用できる。

【0015】そして、このように冷却発酵液の中に熱い焼き餅が入れられた甘酒を、熱い焼き餅で甘酒が生温くならないうちに食する。冷たい甘酒でひんやりしたところに、熱い焼き餅をほおばることで、絶妙の食感が得られる。

【0016】また、上述の発酵が完了した甘酒の原液、又はこれを上記のように希釈して得た甘酒の一部を冷凍して、甘酒氷結体を作る。これは、例えば口に入る程度の比較的小さいブロック状に冷凍し、あるいは大きなブロックに冷凍したものを適当な大きさに破碎したり、細かくスラッシュしたり、あるいは氷削りで削った粉状のものでもよい。ここで甘酒を冷蔵（冷却）する際に、その一部を冷凍することにより、飲用する冷温甘酒と全く同じ成分の甘酒氷結体（いわば甘酒シャーベットのもの）が得られ、かつ同一工程で、主体としての冷温甘酒と、これに入れる甘酒氷結体を得ることとなる。ただし、主体となる冷温甘酒とは別工程で、同一又は類似の成分の甘酒氷結体を作ることとも可能である。

【0017】いずれにしても、冷温甘酒をベースとし、これに適量の甘酒氷結体と、適数の熱い焼き餅とをそれぞれ入れて3重の複合冷温甘酒とする。この冷温甘酒を飲むとともに（好みに応じて甘酒氷結体も食し）、熱い焼き餅をほおばるのであるが、その際に浸漬状態の甘酒氷結体が冷温甘酒の凛とした冷感を保つので、冷温甘酒が生暖かくならず、甘酒の「冷」と焼き餅の「温」が好対照をなして独自の食感を醸し出し、かつ氷結体がか中で溶けても本来甘酒成分であるから冷温甘酒は希釈されず、その深いこくを味わえる。